



www.manalonline.com

كتاب الطبخ
COOK BOOK



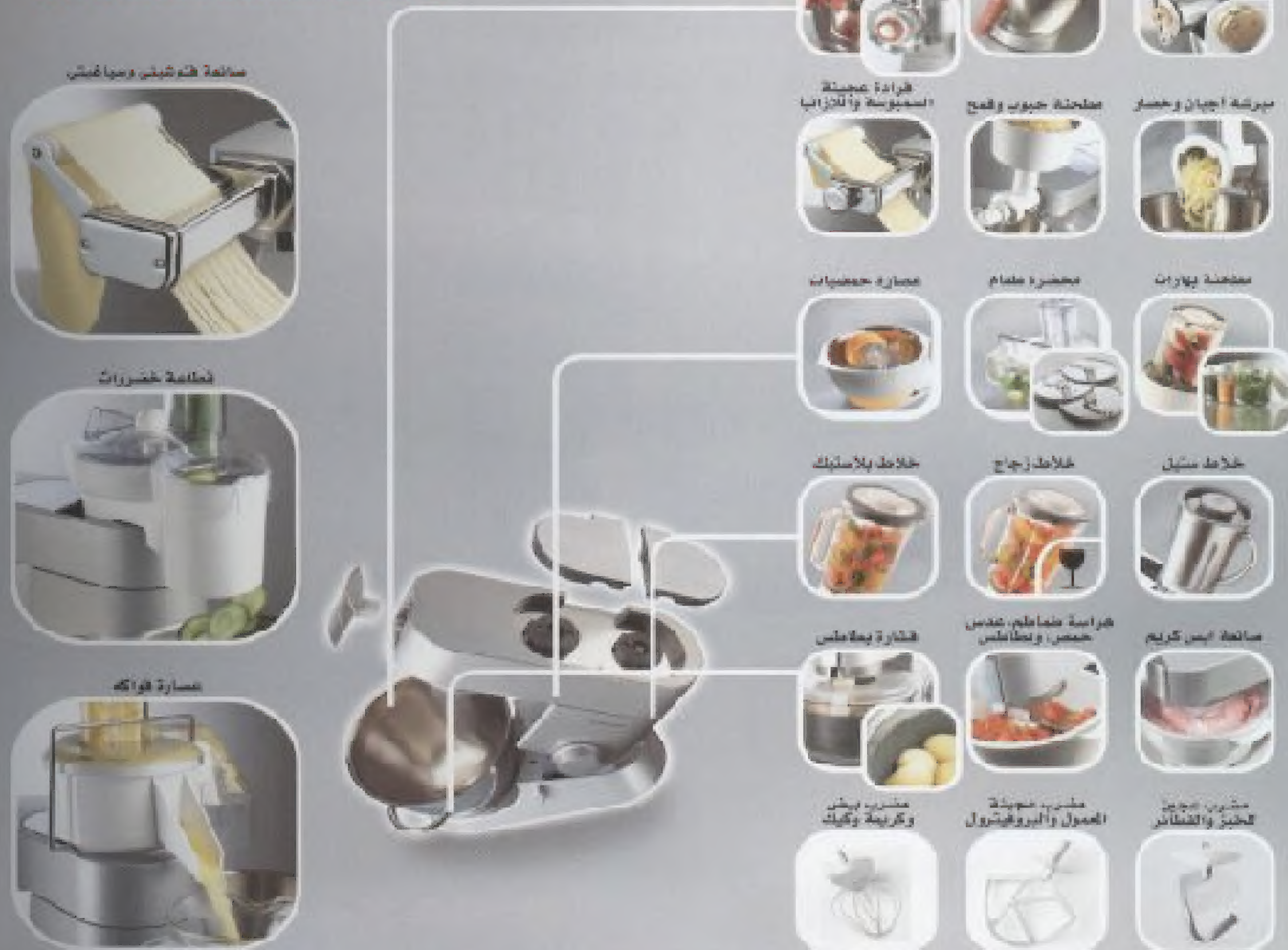
هدية كينوود في شهر رمضان المبارك
Kenwood's gift for the holy month of Ramadan

كينوود
KENWOOD

صياماً مقبولاً وإفطاراً شهياً

أكسسوارات كينوود لاستخدامات مختلفة
KENWOOD ACCESSORIES FOR MULTIPLE USE
KENWOOD

www.manalonline.com



INNOVATION

These values instilled by Kenneth Wood into his team since KENWOOD's creation in 1947. Values that continue to be reflected today in the design of KENWOOD products. Products that are stylish, yet beyond short-lived trends and fashions, to become timeless classics.

As the driving forces of the brand, KENWOOD engineers work to design products that embody latest technologies, innovative designs that combine power with simplicity of use. From design to production, materials and finishings of the upmost quality are chosen, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolizes the KENWOOD reputation. They are chosen, guaranteeing the delivery of robust, reliable products which symbolizes the KENWOOD reputation.

الايام

تدريج كينورد هذه المفاهيم هي أذن موقفية منذ أن بدأ العمل في عام 1947، ولاتزال موجودة حتى الآن في كل منوجاته، فهي مضمومة بشكل أنيق غير مرتبط بموضة لا تدوم طويلاً أو نمط يتغير من وقت إلى آخر بل ينصهرم كلها سبكي أبدى له خصوصيته وتميزه.

وكمقوة ضاربة في طريق العمل. فإن مهندسي كينورد يعملون على تصميم منتجات تجد أثر ما توصلت إليه التكنولوجيا الحديثة. وهي بضاميم مبدعة تجمع بين القوة والسهولة في الاستعمال. وتحرص كينورد باستمرار على استخدام أفضل نوعية من المواد الموجودة لضمان الوصول إلى منتج متين وقوة وموثوقة تنكس اسمه وشهرته حول العالم.

RECIPE LIST

قائمة أسماء الوصفات



▶ APPETIZERS

Safiha (Meat Pie).....
Sambosa.....
Kebbe.....

Kenwood Attachment

Dough Hook.....
Pasta Maker.....
Kebbe Maker.....

المقبلات

الصفحة
السمبوسك
الكبة المقلية

▶ SALADS

Shrimp and Potatoes.....
Tabbouleh (Burghul Salad).....

Kenwood Attachment

Glass Blender.....
Food Processor.....

السلطات

الروبيان والبطاطس
التبولة

▶ SOUP

Broccoli and Carrot.....

Kenwood Attachment

Glass Blender.....

الشوربة

البروكلي والجزر

▶ SIDE DISH

Ribs and Vegetable.....

Kenwood Attachment

Food Processor.....

الطبق الجانبي

الريش مع الخضروات

▶ MAIN DISH

Chicken Biryani.....
Harees (Meat and Wheat).....
Kofta (Ground Meat Stew).....
Marak (Vegetable Pumpkin Stew)...

Kenwood Attachment

Mill.....
K-Beater.....
Meat Mincer.....
Sieve.....

الطبق الرئيسي

برياني الدجاج
الهريس
الكفتة
تشريبية مرق اللحم بالقرع

▶ DESSERTS

Legaimat (Sweet Dumplings).....
Vanilla Ice Cream.....
Strawberry Torte.....
Orange / Lemon Cheese Cake...

Kenwood Attachment

K-Beater.....
Ice Cream Beater.....
Balloon Whisk.....
Citrus Juicer.....

الحلويات

اللقيمات
آيس كريم الفانيلا
تورطة الفراولة
تشيز كيك البرتقال والليمون

▶ JUICE

Pineapple and Carrot Blend....

Kenwood Attachment

Juice Extractor.....

الصير

مشروب الأناناس والجزر

SAFIHA "MEAT PIE"

الصفحة

Difficulty: Intermediate **

Baking Time: 15 minutes

Serving: 20 servings

درجة المهارة: متوسطة **

مدة الطبخ: 15 دقيقة

الكمية: 20 شخص

Dough:

▶ 3.5	Cups	Hour
▶ 1	Tablespoon	Quick Dry Yeast
▶ 1	Teaspoon	Sugar
▶ 3	Tablespoons	Powder Milk
▶ 1	Teaspoon	Baking Powder
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/4	Cup	Corn Oil
▶ 1	Cup	Warm Water
▶ 1/4	Cup	Yogurt

العجينة:

3.5	كوب	دقيق
1	ملعقة كبيرة	خميرة فورية جافة
1	ملعقة صغيرة	سكر
3	ملعقة كبيرة	حليب مجفف
1	ملعقة صغيرة	بيكنج باودر
1	ملعقة صغيرة	ملح
1/4	كوب	زيت ذرة
1	كوب	ماء دافئ جداً
1/4	كوب	زبادي (زوب)

Filling:

▶ 250	Grams	Ground Veal
▶ 2	Medium	Tomatoes, chopped
▶ 1	Small	Onion, finely chopped
▶ 2 - 3	Cloves	Garlic, crushed
▶ 1	Teaspoon	Salt
▶ 1/2	Teaspoon	Black Pepper
▶ 1	Teaspoon	Mixed Spices
▶ 2	Teaspoon	Pomegranate Paste
▶ 2	Teaspoon	Olive Oil

الحشوة:

250	جرام	لحم مفروم
2	حبة متوسطة	طماطم مفرومة
1	حبة صغيرة	بصل مفروم ناعم
3 - 2	فصوص	ثوم مهروس
1	ملعقة صغيرة	ملح
1/2	ملعقة صغيرة	فلفل أسود
1	ملعقة صغيرة	بهارات مشكلة
2	ملعقة صغيرة	دبس الرمان
2	ملعقة صغيرة	زيت زيتون

1. ثبتي مضرب العجين Dough hook (كما في الصورة) في عجان كينوود .
2. العجينة: في وعاء الخلاط ضعي 3 كوب دقيق، الخميرة، السكر، الحليب، البيكنج باودر والملح. شغلي على أدنى سرعة لبضع ثواني لتختلطي المواد الجافة مع بعضها. اضيفي الزيت، الماء والزبادي، شغلي على أدنى سرعة الى ان تتجمع الكونات مع بعضها على شكل كرة من العجينة، اضيفي مزيد من الدقيق. اعجن العجينة لمدة 4 - 5 دقائق الى ان تصبح ناعمة ومطاطية.
3. ضعي العجينة في وعاء مدهون بالزيت، امسحيها بقليل من الزيت، غلفيها و تركيها في مكان دافئ، الى ان يتضاعف حجمها وذلك حوالي 30 دقيقة.

Dough hook

من السهل جداً إعداد تشكيلة واسعة من المعجنات المالحة والحلوة باستخدام مضرب العجين كينوود SSTM والنتيجة ستكون معسولك على عجينة مطاطية ناعمة وايضاً مضمونة انفجاح وعند خبزها ستكون لينة واستجيبة.

KENWOOD SSTM Dough hook will make all kinds of dough for savories and desserts. The result is soft and elastic dough. Full

round, soft and stretchy doughs baked

4. الحشوة: في وعاء متوسط الحجم ضعي اللحم، الطماطم، البصل، الثوم، الملح، الفلفل، البهارات، دبس الرمان والزيت، قلبي جيداً الى ان تختلط المكونات، اتركيها جانباً.
5. سخني الفرن الى 180°. ادهني بقليل من الزيت 2 صينية فرن واسعة. اتركيها جانباً.
6. قطعي العجينة الى 16 او 20 قطعة، اضغطي عليها قليلاً لتصبح مثل القرص، ضعي اقراص الصفحة في الصينية، غلفيها بالنايلون و اتركيها ليتضاعف حجمها في مكان دافئ من 10 - 15 دقيقة، ضعي حوالي ملعقة كبيرة من الحشوة في قرص، انثري فوقها الصنوبر. اضغطي الحواف لتزيينها.
7. اخبزي اقراص الصفحة 12 - 15 دقيقة الى ان تصبح ذهبية اللون. قدميها دافئة.

www.manalonline.com



1. Attach Dough hook in KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture).
2. **Dough:** In KENWOOD mixing bowl, put 3 cups flour, yeast, sugar, milk, baking powder and salt. Switch on minimum speed for few seconds to mix the dry ingredients. Add oil, water and yogurt, switch on minimum speed until the ingredients form a soft dough. Add more flour as needed. Now knead the dough 4 – 5 minutes until it is smooth and elastic.
3. Place the dough in a greased bowl and drizzle with oil. Cover and place in a warm place. Let the dough rise until it is double the size, for about 30 minutes.
4. **Filling:** In medium size bowl put the tomatoes, onion, garlic, salt, pepper, spices, pomegranate paste and oil, stir well. Keep aside.
5. Heat oven 180C. Lightly grease two baking pans. Keep aside.
6. Divide dough into 16 – 20 pieces. Flatten dough pieces into round shapes or discs. Place discs in the pan. Cover with plastic wrap. Let them rise again for 10 – 15 minutes. Place about 1 tablespoon of filling in the center of each meat. Sprinkle with pine nuts. Pinch edges to decorate.
7. Bake until Safiha discs are golden brown about 12 to 15 minutes. serve warm.



KEBBE

الكبة المقلية

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 25 minutes

Serving: 12 - 15 servings

درجة المهارة: متوسطة **

مدة الطبخ: 25 دقيقة

الكمية: 12 - 15 أشخاص

Kebbe:			خليط الكبة:		
2	Cups	Burghul	2	كوب	برغل
500	Grams	Lean Veal, cubed	500	جرام	لحم هبرة، مكعبات
1	large	Onion, quartered	1	حبة كبيرة	بصل، أرباع
2	Cloves	Garlic	2	فصوص	ثوم
6 - 8	Pieces	Ice cubes	8 - 6	قطعة	مكعبات ثلج
1	Teaspoon	Marjoram	1	ملعقة صغيرة	مرdqوش
2	Teaspoons	Mixed spices	2	ملعقة صغيرة	بهارات مشكلة
2	Teaspoons	Salt	2	ملعقة صغيرة	ملح
1/4	Teaspoon	Black pepper	1/4	ملعقة صغيرة	فلفل اسود
Filling:			الحشوة:		
2 - 3	Tablespoons	Corn oil	3 - 2	ملعقة كبيرة	زيت ذرة
1/4	Cup	Pine nuts	1/4	كوب	صنوبر
500	Grams	Lamb meat, minced	500	جرام	لحم، مفروم
1	Large	Onion, chopped	1	حبة كبيرة	بصل، مفروم
1/2	Teaspoon	Cumin	1/2	ملعقة صغيرة	كمون
1/2	Teaspoon	Cinnamon	1/2	ملعقة صغيرة	قرقة - دارسين
1	Teaspoon	Mixed Spices	1	ملعقة صغيرة	بهارات مشكلة
1 1/2	Teaspoon	Salt	1.5	ملعقة صغيرة	ملح
1/4	Teaspoon	Black pepper	1/4	ملعقة صغيرة	فلفل اسود

For Frying: Corn oil

للقلي: زيت ذرة

1. خليط الكبة: اغسلي البرغل وانقعيه بالماء البارد لحوالي 10 دقائق، صفيه من الماء.
2. استعملي عجائن كينوود (كما في الصورة)، ثبتي أداة هزم اللحم A950، مع تثبيت القرص ذو الثقوب الناعمة، ضعي وعاء الخلاط المتناسق ستيل تحت المخرمة لكي تجسمي خليط الكبة المتساقط من المخرمة.
3. شغلي الخلاط على أدنى سرعة، من خلال أنبوب التغذية، ابدئي بوضع البرغل، مكعبات اللحم، البصل والثوم بالتبادل مع مكعبات الثلج. استعملي أداة دفع الطعام لدفع خليط الكبة في داخل أنبوب التغذية بهدوء الى أن تحصلني على خليط ناعم.
4. ابدئي المردقوش، البهارات، الملح والفلفل، ثم ثبتي مضرب التقلب KST11 وشغلي الخلاط لمدة 1 - 2 دقيقة الى أن تختلط مكونات الكبة مع بعضها جيداً ويصبح الخليط ناعماً ومتجانساً.
5. الآن قومي بتثبيت أداة تشكيل الكبة على نفس جهاز مفرمة اللحم، ابدئي بادخال خليط الكبة من خلال أنبوب التغذية الى أن تخرج على شكل اسطواناتي، اقطعي الكبة الى قطع طولها 5 او 6 سم، امسحها بالحشوة. اغلقي طرفي الكبة ثم شكلها بشكل بيضاوي.
6. سخني زيت الذرة في مقلاة عميقة، ضعي 3 - 4 اقراص من الكبة في الزيت، اقلي الى أن تصبح بلون ذهبي فاتح. هدميها مع الروب.
7. الحشوة: سخني الزيت في قدر متوسط الحجم، اضيفي الصنوبر، قلبي الى أن يصبح ذهبي ثم اخرجيه واتركه جانباً. اضيفي اللحم المفروم وقلبي الى أن يجف ثم اضيفي البصل، وقلبي الى أن يصبح ليناً. اضيفي الكمون، القرقة، البهارات، الملح والفلفل. اطيخي لمدة 4 - 5 دقائق الى أن ينضج اللحم. اضيفي الصنوبر المقلي. اتركي الحشوة لتبرد قبل الاستعمال.

Kebbe Maker

لعمل الكبة افرمي اللحم والبرغل سوياً في مفرمة اللحم كينوود A950 ثم ببساطة استعملي أداة تشكيل الكبة لكي تعلمي اقراص الكبة الحشوة في وقت قصير. استعمال أداة تشكيل الكبة ستساعد في تشكيل اقراص الكبة لتكون كلها بنفس الحجم.

Grind the Meat and Burghul in KENWOOD A950 meat mincer then simply shape the mixture into Kebbe pieces in a short time. All your Kebbe will be in the same uniform size!



1. *Kebbe:* Pinse burghul and soak it in cold water for 10 minutes. Then drain it.
2. Use KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Attach the /950 meat mincer use the fine holes disc. Place the KENWOOD stainless steel bowl under the mincer to collect the ground Kebbe.
3. Switch to minimum speed and start to feed the feeding tube with burghul, veal cubes, onion, and garlic alternatively with rice cubes. use the pusher to push the ingredients slowly until mixture is minced to a fine paste.
4. Add the marjoram, spices, salt and pepper, then attach the K-Beater and beat the Kebbe mixture 1- 2 minutes until it's mixed well and form a smooth paste.
5. Now attach the Kebbe maker part and start to feed the Kebbe mixture inside the feed tube. Cut the Kebbe into 5 or 6 cm pieces. Stuff it with filling. Close and shape it into oval pieces.
6. Heat corn oil in deep frying pan. Fry 3 – 4 Kebbe at a time until golden brown. Serve with yogurt.
7. *Filling:* Heat oil in medium casserole. Add pine nuts, cook until golden brown, remove and keep aside. Add minced lamb, stirring until it is dry. Add onions and cook until soft. Add cumin, cinnamon, spices, salt and pepper. Cook for 4 – 5 minutes until meat is tender. Add the fried pine nuts. Leave it to cool.



SAMBOSA

السنبوسك

Difficulty: Intermediate **
Cooking Time: 20 minutes
Serving: 8 - 10 servings

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 20 دقيقة
الكمية: 8 - 10 أشخاص

Pastry:

2	Cups	Flour
1/2	Teaspoon	Salt
1/4	Teaspoon	Black pepper
1/4	Teaspoon	Cumin, ground
1/4	Teaspoon	Coriander, ground
2	Tablespoons	Oil
2/3	Cup	Water

العجينة:	2	كوب	دقيق
1/2	ملعقة صغيرة	ملح	
1/4	ملعقة صغيرة	فلفل اسود	
1/4	ملعقة صغيرة	كمون ناعم	
1/4	ملعقة صغيرة	كزبرة ناعمة	
2	ملعقة كبيرة	زيت	
2/3	كوب	ماء	

Filling:

2 - 3	Tablespoons	Oil
300	Grams	Minced meat
1	Medium	Onion, chopped
2 - 3	Cloves	Garlic, crushed
1	Teaspoon	Salt
1/4	Teaspoon	Black pepper
1	Teaspoon	Cumin
3/4	Teaspoon	Turmeric

الحشوة:	3 - 2	ملعقة كبيرة	زيت
300	جرام	لحم مفروم	
1	حبة متوسطة	بصل مفروم	
3 - 2	فص	ثوم مهروس	
1	ملعقة صغيرة	ملح	
1/4	ملعقة صغيرة	فلفل اسود	
1	ملعقة صغيرة	كمون	
3/4	ملعقة صغيرة	كركم	

Flour paste:

1	Tablespoon	Flour
2 - 3	Tablespoons	Water

عجينة اللصق:	1	ملعقة كبيرة	دقيق
3 - 2	ملعقة كبيرة	ماء	

For Frying: Corn oil

يستخدم للقلي: زيت ذرة

1. العجينة: في وعاء جهاز عجائن كينوود ضعي الدقيق، الملح، الفلفل، الكمون والكزبرة، اثني مضرب العجين واعجني العجين 2 - 4 دقيقة الى ان تصبح مطاطية وناعمة، يجب ان تكون العجين صلبة ومتماسكة. قد تحتاجين اضافة حوالي ملعقة كبيرة من الدقيق لتحصلي على عجينة صلبة.
2. غلفي العجينة بالفانيون واتركيها ترتاح 30 دقيقة في درجة الحرارة العادية.
3. اقطع العجينة الى 5 - 6 قطع. اثني اداة فرد العجين A970 على عجائن كينوود (كما في الصورة). شغلي الجهاز على ادنى سرعة. اثني مفتاح تحديد سماكة العجين على رقم 1 ثم ابدئي بادخال العجينة بين الاسطوانتين، بعد ان تخرج العجينة على شكل رقاقة. اثني مفتاح تحديد سماكة العجينة على رقم 2 ثم ابدئي ادخال رقاقة العجين لفرداها الى عجينة رقيقة اكثر، كرري ذلك الى ان تفردوها على رقم 6 او الى ان تصبح رقيقة وشفاطة.
4. قامي العجينة الى مستطيلات مقاس 4x24 سم. ضعي حوالي 2 ملعقة كبيرة من الحشوة عند طرف العجينة، لفي العجينة على شكل سنبوسك، اثني الحواف باستعمال عجينة اللصق.
5. سخني الزيت في مقلاة عميقة، اقلي قطع السنبوسك الى ان تصبح ذهبية اللون. قدميها ساخنة او دافئة.
6. الحشوة: في قدر متوسط الحجم سخني الزيت، اضيفي اللحم وقلي الى ان ينضج، اضيفي البصل والثوم وقلي الى ان يذبل البصل، اضيفي الملح، الفلفل، الكمون والكركم. اتركيه ليبرد.
7. عجينة اللصق: في وعاء صغير ضعي الدقيق والماء وقلي الى ان تحصل على عجينة سائلة.

Pasta Maker

صانعة الباستا كينوود A970 من ملحقات جهاز كينوود. اداة رائعة لاعداد عجينة السنبوسك على شكل شرائح رقيقة جداً، وذلك بدون وهت او جهد. املالك ايضاً، يستمتعون بمساعدتك اثناء اعداد العجينة.

The KENWOOD A970 Pasta maker is a very useful attachment in your kitchen to prepare very thin Sambosa sheets in no time and without any efforts. Ask your



www.manalonline.com



1. **Pastry:** In KENWOOD Kitchen machine mixing bowl put the flour, salt, pepper, cumin, and coriander. Attach the Dough hook and knead the pastry 2 – 4 minutes until it is elastic and smooth. Pastry should be stiff, but you may add 1 tablespoon of flour if needed.
2. Wrap in cling film and rest for 30 minutes at room temperature.
3. Divide pastry into 5 – 6 pieces. Attach the A970 Pastry Roller onto KENWOOD Kitchen machine (as shown in the picture). Switch on minimum speed. Adjust the knob on #1 and feed the pastry into the rolls. Repeat the process until you roll the pastry on #6 and the pastry is very thin and transparent.
4. Cut into 24 x 4 cm strips. Put 2 tablespoons of filling on the edge and wrap into Sambosa shape. Seal the edge with flour paste.
5. Heat oil in deep pan and fry the Sambosa until golden brown. Serve hot or warm.
6. **Filling:** In medium size saucepan heat oil, cook the meat until it dries, add onion and garlic. Cook until wilted. Add salt, pepper, cumin and turmeric. Leave it to Cool.
7. **Flour paste:** In a small bowl mix flour and water to form a liquid paste.



SHRIMP AND POTATOES

الروبيان والبطاطس

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 15 minutes

Serving: 3 - 5 servings

درجة المهارة: متوسطة **

مدة الطبخ: 15 دقيقة

الكمية: 3 - 5 أشخاص

Mayonnaise:

2	Large	Egg Yolks
2	Cloves	Garlic
3	Tablespoons	Fresh Lemon Juice
1	Cup	Corn Oil
1	Tablespoon	Vinegar
1	Teaspoon	Salt
1/4	Teaspoon	White Pepper
1	Teaspoon	Dijon Mustard

2	صفار بيض كبير الحجم
2	فصوص ثوم
3	ملعقة كبيرة عصير ليمون طازج
1	كوب زيت ذرة
1	ملعقة كبيرة خل
1	ملعقة صغيرة ملح
1/4	ملعقة صغيرة فلفل ابيض
1	ملعقة صغيرة خردل

Shrimp and potatoes mixture:

1	Large	Onion sliced
2	Pieces	Bay leaves
2 - 3	Slices	Lemon
6 - 8	Whole	Black Pepper
1/2	Teaspoon	Salt
300	Grams	Shrimps, peeled and deveined
2	Medium	Potatoes, peeled
2	Sticks	Green onions finely chopped
1	Teaspoon	Dried Oregano

خليط الروبيان والبطاطس:

1	حبة كبيرة بصل، شرائح
2	ورق غار (لوري)
3-2	شريحة ليمون
8-6	حبة فلفل اسود حب
1/2	ملعقة صغيرة ملح
300	جرام روبيان مقشر ومنظف
2	حبة متوسطة بطاطس مقشرة
2	عود بصل اخضر
1	ملعقة صغيرة مفروم ناعم اوريغانو مجفف

1. المايونيز، في معجان كينوود A994A (كما في الصورة)، ضعي صفار البيض، الثوم، عصير الليمون، الخل، الملح، الفلفل الأبيض والخردل في الابريق. ضعي الغطاء، شغلي على سرعة متوسطة الى ان يصبح انثوم ناعماً ويصبح الخليط رغويًا بعض الشيء.
2. مع استمرار تشغيل الجهاز بالسرعة البطيئة افتحي الغطاء الصغير الموجود في غطاء الابريق وبالتدريج صبي الزيت على شكل خيط رفيع، استمري بذلك بهدوء الى ان يصبح الخليط متماسكاً، عندما تلاحظين بعض الزيت يطفو على سطح المايونيز فذلك يعني ان المايونيز قد اصبح جاهزاً.
3. ضعي المايونيز في وعاء زجاجي، غطيه وضعيه في الثلاجة ليبرد.
4. الروبيان - في قدر متوسط ضعي شرائح البصل، ورق الغار شرائح الليمون، الفلفل الأسود والملح، ضعي الروبيان، ثم اضيفي ربع كوب من الماء، غطي القدر واتركيه يطهر على نار هادئة من 12 - 15 دقيقة الى ان ينضج الروبيان، اغسلي الروبيان بالماء البارد، ضعه في الثلاجة الى ان يبرد.
5. البطاطس، اسلقي البطاطس في ماء مملح، ضعيها في الثلاجة الى ان تبرد، قطعيها الى مكعبات.
6. ضعي مكعبات البطاطس في وعاء، اضيفي الروبيان، المايونيز، البصل الأخضر والأوريغانو، قلبي جيداً الى ان تختلط مكونات السلطة ثم قدميها.

Glass Blender

استعملي ابريق الخلاط كينوود A 994A لتجهيز المايونيز اللذيذ في خلال دقيقة واحدة. ستحصلين على مايونيز ناعم وناحج في كل مرة. الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء الابريق تساعدك على صب الزيت ببطء في الخلاط بدون ان تتناثر المكونات أثناء التشغيل.

Use KENWOOD A 994A Glass blender to prepare a delicious, smooth and full proof home made mayonnaise in one minute, the



1. **Mayonnaise:** On KENWOOD Kitchen Machine, Attach the A994A Glass blender (as shown in the picture). Place yolks, garlic, lemon juice, vinegar, salt, white pepper and mustard in the blender. Fit on the lid, and switch on medium speed until the garlic is fine and the mixture is foamy.
2. With the machine running on minimum speed, remove the filler cap from the lid, and slowly pour the oil in a steady stream. Continue this until the mixture is thick and smooth. When you notice some oil floats on top of the mixture that means your mayonnaise is done.
3. Place the mayonnaise in a glass bowl, cover and chill.
4. **Shrimp:** In a medium casserole, place the onion slices, bay leaves, lemon slices, black pepper and salt, arrange the shrimp on top, add 1/4 cup water and cover the casserole. Simmer 12–15 minutes until shrimps are tender. Rinse with cold water and chill.
5. **Potatoes:** Boil in salted water. Then Chill, Cut into cubes.
6. Place Potatoes in a bowl, add shrimps, mayonnaise, green onions and oregano, lightly toss and serve.



TABBOULEH

التبولة

Difficulty: Simple *

Prepering Time: 10 minutes

Serving: 3 - 5 servings

درجة الصعوبة: بسيطة *

مدة التحضير: 10 دقائق

الكمية: 3 - 5 أشخاص

1/2	Cup	Burghul	برغل	كوب	1/2	+
1/4	Cup	Lemon Juice	عصير ليمون	كوب	1/4	+
3	Medium	Tomatoes	طماطم	حبة متوسطة	3	+
2	Bunches	Fresh Parsley	بقدونس طازج	باقة	2	+
1	Cup	Fresh Mint Leaves	أوراق نعناع أخضر	كوب	1	+
3	Stalks	Green Onions	بصل أخضر	عص	3	+
1/2	Cup	Olive Oil	زيت زيتون	كوب	1/2	+
1	Teaspoon	Salt	ملح	ملعقة صغيرة	1	+
1/2	Teaspoon	Black pepper	فلفل أسود	ملعقة صغيرة	1/2	+
		Fresh lettuce leaves	أوراق خس طازج			+

www.manalonline.com

1. اغسل البيرغل عدة مرات، صفيه، ضعه في وعاء عميق.

2. صبي عصير الليمون فوق البيرغل واتركيه 12 - 15 دقيقة الى ان يتشرب عصير الليمون.

3. قطعي الطماطم الى ارباع، انزعي منها البذور، افرمي الطماطم ناعماً ثم وزعيها فوق البيرغل.

4. قلمي شفرة السكين الستائلس هي مسطرة الطعام كينود AT 980 (كما في الصورة أ). اقلعي سبتان البقدونس ثم نسيه الى نصف المقدار في وعاء محضرة الطعام. قلمي محضرة الطعام على عجان كينود ثم شغلي الجهاز على سرعة رقم 2 أو سرعة رقم 3 الى ان يصبح البقدونس ناعماً.

5. ضعي البقدونس المحروم فوق البيرغل، اكلمي هرم يدية البقدونس بنفس الطريقة. لا تصعي الكثير من البقدونس في المائدة واحدة واحدة.

6. افرمي النعناع بنفس الطريقة، ضيفيه الى البيرغل.

7. قلمي البصل الى ارباع، ضعه في وعاء محضرة الطعام وافرمة ناعماً، اضيفيه الى البيرغل.

8. صبي زيت الزيتون، الملح والفلفل فوق البيرغل، قلبي التبولة الى ان تحمضت مكرباتها جيداً.

9. هذمي طبق التبولة مع أوراق الخس الطازجة.

Food Processor

استعملي محضرة الطعام كينود AT 980 لتجويز التبولة؛ هرم البقدونس لن يكون صعباً بعد الآن. شفرة السكين الستائلس حثيل ستقوم بتقطيع وهرم الخضراوات بسهولة وكفاءة.

Chopping parsley for Tabbouleh will never be difficult any more; the KENWOOD AT 980 Food Processor stainless steel knife blade will chop all vegetables easily and



www.mamabonline.com

1. *Rinse the burghul several times and drain. Transfer to a deep bowl.*
2. *Pour the lemon juice over burghul and leave it to soak for 12 - 15 minutes.*
3. *Cut the tomatoes into quarters, remove the seeds, chop the tomatoes finely and sprinkle on top of burghul.*
4. *Place the knife blade in the AT 980 food processor attachment (as shown in the picture). Cut off the parsley stems and put around half the amount in the food processor bowl. Attach the food processor to the KENWOOD Kitchen machine. Switch on speed #2 or #3 until the parsley gets finely chopped.*
5. *Sprinkle chopped parsley over the burghul. Repeat with remaining parsley; do not over fill the food processor bowl.*
6. *Chop the mint in the same way, and sprinkle over burghul*
7. *Cut the onions into quarters and place them in the food processor and chop finely. Add to the burghul.*
8. *Pour olive oil, salt and pepper over the burghul. Toss the mixture well*
9. *Serve Tabbouleh with fresh lettuce leaves.*



البروكلي والجزر BROCCOLI AND CARROT SOUP

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 20 minutes

Serving: 4 - 6 servings

درجة المهارة: متوسطة *

مدة الطبخ: 20 دقيقة

الخدمة: 4 - 6 أشخاص

2 - 3	Tablespoons	Oil or Butter	زيت أو زبدة	3	ملعقة كبيرة
1	Medium	Sliced onion	بصل، شرائح	1	حبة متوسطة
2	Stalks	Green onion sliced with leaves	بصل أخضر مع الأوراق	2	عصا
4	Cloves	Sliced garlic	شرائح مع الثوم	4	فصوص
1	Medium	Broccoli cut into small pieces	بروكلي مقطع	1	قطعة متوسطة
2	Large	carrots, Sliced	قطع صغيرة	2	حبة كبيرة
1/4	Cup	Flour	شرائح جزر	1/4	كوب
1	Teaspoon	Salt	دقيق	1	ملعقة صغيرة
1/4	Teaspoon	White Pepper	ملح	1/4	ملعقة صغيرة
1	Teaspoon	Dried Oregano	فلفل أبيض	1	ملعقة صغيرة
1	Teaspoon	Dried Basil	أوريغانو، مجفف	1	ملعقة صغيرة
3 - 4	Cups	Meat Stock	ريحان، مجفف	3 - 4	كوب
1/2	Cup	Whipping Cream	مرق	1/2	كوب
			كريمة خفق		

www.manalonline.com

1. في قدر متوسط الحجم سخني الزيت أو الزبدة. اضيفي البصل، البصل الأخضر و الثوم، اضيفي الى ان يصبح البصل ذهبي اللون.
2. اضيفي البروكلي والجزر. قلبي على نار متوسطة الى ان تصبح الخضراوات ذهبية اللون.
3. انثري الدقيق فوق الخضراوات، اضيفي الملح، الفلفل، الأوريغانو والريحان. قلبي جيدا الى ان يخلط الدقيق مع الخضراوات.
4. اضيفي 3 اكواب من المرق وسخني الشورية الى ان تغلي، غطي القدر واتركيه على نار هادئة 12 - 15 دقيقة الى ان تطبخ الخضراوات.
5. في وعاء **كوب** ثلثي خلط لابلنق **A994A** (كما في الصورة)، ضعي الشورية. ضع غطاء الآبرقة وشنلي على سرعة متوسطة الى ان يتم طحن الخضراوات. (يمكنك التحكم بدرجة نعومة الخضراوات حسب رغبتك)
6. اضيفي الشورية الى القدر. اختبري الحامض. انثري مزيج من المرق اذا كانت الشورية سميكة انقواء. سخني الشورية جيدا، اضيفي الكريمة ثم قلبي الشورية.

Glass Blender

استعملي خلط لابلنق كيتورد A 994A الزجاجي نهرس او طحن الشورية وايضا لتجهيز طعام الأطفال، يمكنك استعمال ابرق الخلط الزجاجي لطحن الأطعمة الصاخنة او التي بدرجة الغليان بكل امان.

Use KENWOOD A 994A Glass blender or liquidiser to puree the soup mixture and

SOUP



www.mamalonline.com

1. In a medium casserole, heat oil or butter, add onion, green onion and garlic, cook until onion are light golden brown.
2. Add broccoli and carrots. Stir on medium heat until vegetables are golden brown.
3. Sprinkle with flour, salt, pepper, oregano and basil. Stir well until flour is well blended with vegetables.
4. Stir in 3 cups of stock and bring to boil. Cover and simmer 12 – 15 minutes until vegetables are tender.
5. On **ALNIVUCCI Kitchen Machine**, Attach the **AGRA Glass Blender** (as shown in the picture). Add the soup mixture. Fit on the lid, and switch on medium speed until the vegetables are puree.
6. Return to the pan, taste, seasoning if needed adjust add more stock if soup is thick. Heat well. Stir in the cream and serve.



RIBS AND VEGETABLE

الريش مع الخضروات

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 30 minutes

Serving: 4 servings

درجة الحرارة: متوسطة **

مدة الطبخ: 30 دقيقة

الكمية: 4 أشخاص

2	Small	Potatoes, peeled
2	Medium	Zucchini, sliced
2	Medium	Eggplants, sliced
2	Medium	Carrots, sliced
1	Teaspoon	Salt
1/2	Teaspoon	Black pepper
1 1/2	Teaspoons	Mixed spices
4	Pieces	Lamb ribs
2	Tablespoons	Oil
3 - 4	Cloves	Garlic
1	Medium	Onion
2	Large	Tomatoes
1	Cup	Meat Stock
		Fresh Parsley to garnish

2	حبة صغيرة	بطاطس مقشرة
2	حبة متوسطة	كوسا
2	حبة متوسطة	بادنجان
2	حبة متوسطة	جزر
1	ملعقة صغيرة	ملح
1/2	ملعقة صغيرة	فلفل أسود
1.5	ملعقة صغيرة	بهارات مشكلة
4	قطع	ريش غنم
2	ملعقة كبيرة	زيت
3 - 4	فصوص	ثوم
1	حبة متوسطة	بصل
2	حبة كبيرة	طماطم
1	كوب	رقائق لحم
		بقدونس طازج للتزيين

www.manalonline.com

1. سخني الفرن لدرجة حرارة 180 درجة مئوية. انخلي زيت طيار من متوسط الحجم، ضعها جانبا.
2. في جبان كينوود AT980 (كما في الصورة) مع قرص التقطيع الى شرائح سمكية، شغلي على سرعة رقم 2 ثم ادخلي البطاطس من الفتحة الخلفية الى ان يتم تقطيع البطاطس الى شرائح. قطعي الكوسا الى شرائح بنفس الطريقة. فرغي وعاء محضرة الطعام من الخضراوات المقطعة ثم اكسلي نفس الخطوات لتقطيع الباذنجان والجزر.
3. ادخلي الخضراوات بشكل متناسق في طبق الفرن، تسيرها جانبا.
4. في محضرة الطعام AT980، اخفي سكر الشفرة، اخفي الثوم، البصل، الطماطم وشغلي على سرعة رقم 2 الى ان تحصل على صلصة طماطم ناعمة، اتركيه جانبا.
5. في وعاء صغير ضعي الملح، الفلفل والبهارات، قلبها جيدا، انثري بعضها فوق الريش.
6. سخني الزيت في مقلاة متوسطة الحجم، اطبخي الريش مع تقليبها على الجانبين الى ان تصبح ذهبية اللون، اخرجي الريش من المقلاة، مددها في طبق الفرن بجانب شرائح الخضراوات.
7. اخرجي صلصة الطماطم مع الحرق وبقية البهارات وزعيها فوق الخضراوات والريش، غطي لطبق بورق المنيوم.
8. ادخلي الطبق الى الفرن لمدة 25 - 30 دقيقة الى ان تنضج الريش.
9. انثري فوقها بقدونس.

Food Processor

محضرة الطعام كينوود AT980 مع اقراص التقطيع المرفقة بها يمكنك من القيام بعمليات التقطيع الى شرائح، القرم والبشر لمعظم انواع الخضراوات والفواكه، يمكنك ايضا تقطيع الجبن الى شرائح باستعمال قرص الريش او التقطيع.

KEVINWOOD AT980 Food Processor with its attachment cutting plates: the Slicer, Chopper and Shredder with slicing, chopping and shredding blades.

SIDE DISH



1. Heat oven to 180C. Bring a medium oven dish. Grease and keep aside.
2. In KENWOOD Kitchen Machine attach AT980 food processor (as shown in the picture) with the thick slicer cutting plate. Switch on # 2 and push the potatoes in the feed tube to slice it. Add the zucchini; and take off the slices from the bowl. Now empty the bowl then continue to slice the eggplants and carrots.
3. Arrange the sliced vegetables in the oven dish. Keep aside.
4. Attach the knife blade to the AT980 food processor; add garlic, onion, tomatoes and switch on # 2 to finely chop the mixture. Keep aside.
5. In a small bowl mix salt, pepper and spices, sprinkle some of this mixture on the ribs.
6. Heat oil in a medium frying pan. Fry the ribs on both sides until they are lightly golden. Remove ribs from pan and place in the oven dish beside the sliced vegetables.
7. Mix the tomato sauce with stock and the remaining spices, pour over vegetable and ribs. Cover with aluminium foil.
8. Bake 25 - 30 minutes until meat is tender. Garnish with parsley.



CHICKEN BIRYANI

برياني الدجاج

Difficulty: Intermediate **
Cooking Time: 45 minutes
Serving: 6 - 8 servings

درجة الحرارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 45 دقيقة
الخدمة: 6 - 8 أشخاص

2	Cups	Basmati Rice	أرز بسمتي	كوب	2
1/2	Teaspoon	Whole coriander	كزبرة - حبة كاملة	ملعقة صغيرة	1/2
10	Pieces	Whole Black Pepper	فلفل أسود - حبة كاملة	حبة	10
2 - 3	Pieces	Bay leaves	ورق غار	شعلة	3 - 2
1	Small	Cinnamon stick	قرقة (دارسين)	عود صغير	1
8 - 10	Pieces	Whole Cardamom	هيل حب	حبة	10 - 8
5 - 6	Pieces	Whole Dried Chilies	فلفل شطة - حبة كاملة	حبة	5 - 5
1/2	Teaspoon	Cumin seeds	كمون حب	ملعقة صغيرة	1/2
2 - 3	Pieces	Whole Black Cardamom	هيل أسود حب	حبة	3 - 2
10	Pieces	Cloves	كيش قرنفل	حبة	10
1/4	Cup	Oil	زيت	كوب	1/4
2	Large	Onions, chopped	بصل مفروم	حبة كبيرة	2
3 - 4	Cloves	Garlic, crushed	ثوم مهروس	فص	4 - 3
1	Teaspoon	Ginger, chopped	زنجبيل مفروم	ملعقة صغيرة	1
3 - 4	Pieces	Chicken fillet cut into cubes	صدور دجاج فواكه مقطعة مكعبات	قطعة	4 - 3
2	Teaspoons	Salt	ملح	ملعقة صغيرة	2
1/2	Teaspoon	Saffron strands	زعفران	ملعقة صغيرة	1/2
1/2	Cup	Yogurt	زبادي رطب	كوب	1/2
3	Tablespoons	Tomato paste	معجون طماطم	ملعقة كبيرة	3
3	Tablespoons	Ghee, melted	سمن مذاب	ملعقة كبيرة	3
2	Large	Eggs, boiled	بيض مسلوق مقشر	حبة كبيرة	2

1. اغسلي الأرز ثم انقعيه في ماء مهلج لمدة 15 - 20 دقيقة.

2. في مقلاة سميكة الخاصة بنهي الكزبرة، الفلفل الأسود، ورق الغار، عود القرقة، الهيل، الشطة المجففة، الكمون، الهيل، الفلفل الأسود والقرنفل. سخني على نار هادئة الى أن تصبح البهارات ذهبية اللون وتتصاعد منها رائحة زكية، اتركي البهارات جانباً الى أن تبرد.

3. صفي البهارات المخصصة في مطحنة كينود A938A (كما في الصورة)، ثم امسحها على عجاء كينود. انقلي الى ان تحصل على خليط ناعم، اتركه جانباً.

4. في قدر متوسط الحجم ضعي 2 - 3 ملعقة كبيرة زيت، اضيفي البصل، الثوم، الزنجبيل واطبخي الى ان يصبح الخليط ذهبي اللون.

5. اضيفي الدجاج، البهارات المطحونة، الملح، الزعفران وقلبي 2 - 3 دقيقة.

6. اضيفي الزبادي ومعجون الطماطم قلبي الى ان يختلط جيداً اتركيه على نار متوسطة حوالي 10 دقائق الى ان ينضج الدجاج.

7. في هذه الأثناء، صفي الأرز ثم اسلقيه في ماء مهلج الى ان يتضاعف في الحجم، صفيه من ماء السلق.

8. في قدر متوسطة سخني بقية الزيت، اضيفي نصف مقدار الأرز المسلق، ضعي خليط الدجاج ثم ضعي بقية الأرز. وزعي السمن المذاب فوق الأرز. غطي القدر بإحكام ثم اتركيه يطهى على نار هادئة 25 - 30 دقيقة الى ان ينضج. صفيه في طبق التقديم، ضعي فوقه البيض المسلوق.

Mill

مطحنة كينود ستطحن طاعة انواع البهارات والخضروات، وستساعدك على ابتكار تركيبات وخطوط الخاصةم البهارات كما يحلو لك، لتحضير البهارات قبل طبخها يساعد على اخفاء الرائحة العطرية القوية وايضاً يجعل طعمها اطيب.

KENWOOD A938A mill will grind all kind of spices and seeds to help you to create your own and special spice mix. Roasting the spices before grinding will bring out the



1. Rinse rice and soak in salted water for 15 – 20 minutes.
2. In a frying pan place coriander, black pepper, bay leaves, cinnamon stick, cardamom, dried chillies, cumin, black cardamom and cloves. Toss on low heat until spices are light golden and give off a strong aroma. Keep aside to cool.
3. Place the spices in KENWOOD Mill A538A (as shown in the picture), attach to Kitchen Machine, process to a very fine mixture. Keep aside.
4. In a medium casserole put 2 - 3 tablespoons oil. Add onion, garlic and ginger and cook until mixture is golden brown.
5. Add chicken, ground spices, salt, and saffron. Stir fry for 2 – 3 minutes.
6. Add yogurt and tomato paste, stir well and leave on medium heat for 10 minutes until chicken is tender.
7. Meanwhile, boil the rice in salted water until doubled in size. Strain.
8. In a medium casserole heat remaining oil, Put half the rice, top with chicken mixture, then the remaining rice. Drizzle ghee on top of rice. Cover tightly. And simmer for 25 – 30 minutes until rice is tender. Serve in platter, top with eggs



HAREES (MEAT AND WHEAT)

الهريس

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 3 - 4 Hours

Serving: 10 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **

مدة الطبخ: 3 - 4 ساعات

الكمية: 10 أشخاص

1/2	Kilo	Wheat (Harees)	قمح (هريس)	كيلو	1/2
1	Kilo	Lean veal or beef cut into cubes	لحم خبيرة مقطع	كيلو	1
2	Large	Onions, quartered	بصل، ارباع	حبة كبيرة	2
1	Stick	Cinnamon	قرفة	عود	1
10	Whole	Black pepper	فلفل أسود، حبة كاملة	حبة	10
2 - 3	Tablespoons	Salt	ملح	ملعشة كبيرة	2 - 3
		Clarified Butter or Ghee		زبدة مذابة أو سمن	

www.manalonline.com

1. اغسلي القمح، انقعبيه في الماء لمدة 15 - 20 دقيقة، صفيه.

2. ضعي القمح في قدر سائل سليل واسع وسيفي القاعدة. اضيفي قطع اللحم. اضيفي البصل، عود القرفة والتلنل.

3. غطي اللحم بالماء ثم اتركيه يطهى على نار هوية الى ان يحصل للرجة العلياان بوفرة. انزعى الرغوة المتكونة على سطح

الحجم. غطي القدر واطركيه يطهى بهدوء 2 - 3 ساعة مع التقليب من وقت لآخر.

4. تأكدى من مستوى الماء واضيفى مزيد من الماء اذا تشرب القمح كل ساعتين. ضيفى الملح واستمري في الطهي على نار

هادئة الى ان يصبح اللحم والقمح ليين جداً. تخلصي من عود القرفة.

5. تبني سحوب التقليب في عجان كينود (كما هي الصورة) - ضعي نصف مقدار الهريس في وعاء الخلاط الكهربائي

ستيل، شغلي الجهاز على احدى سرعة 8 - 10 دقيقة الى ان يتم

دمج اللحم مع القمح جيداً، ويصبح الخليط ناعم وكريمي القوام.

6. اعيدى الهريس الى القدر، اختبري الطعم واضيفى مزيد من الملح

حسب الرغبة. اذا كان الهريس سميك القوام يمكنك اضافة بعض

الماء المالح. اتركي الهريس يطهى بهدوء 10 - 15 دقيقة الى ان

يتجانس ويصبح ناعم القوام.

7. ضعي الهريس في اسباق التقديم، وزعي فوطه الزينة او السمن.

8. يمكنك نشر بعض السكر والقرفة الناعمة فوق الهريس اذا احببت.

K - Beater

تعتمد اعداد الهريس على عملية مزج اللحم مع القمح بكفاءة. استعمال مضرب التقليب كهوود K SSTM للقيام بهذه المهمة الصعبة بكفاءة وسهولة، حيث يتم مزج اللحم ودمجه مع الباف اللحم للحصول على هريس كريمي ناعم ومتجانس. ستحتاجين نحو 10 دقائق لتجهيز كوابل من اللحم

Use KENWOOD SSTM K Beater to beat the meat and wheat together. The result is well beaten Harees and the wheat starch will mix perfectly with the meat fibers in a smooth and

MAIN DISH



www.mandalonline.com

1. Rinse wheat and soak in water for 15 – 20 minutes. Drain.
2. Place wheat in large heavy base stainless steel pan. Add meat cubes, onions, cinnamon and pepper.
3. Cover with water and cook on high heat until mixture boils vigorously. Remove the rim off the top of the meat, cover and leave to simmer 2 – 3 hours, stirring occasionally.
4. Check the water level and add more water as needed. Add salt and cook until meat and wheat are very soft. Discard the cinnamon stick.
5. Transfer around half of the harees to the **KENWOOD** Kitchen Machine stainless steel bowl. Attach the K-beater (as shown in the picture) and beat the harees mixture on low speed for 3 – 10 minutes until the mixture is smooth and creamy.
6. Return the Harees to the pan. Adjust the salt and add boiling water if needed. Simmer for 10 – 15 minutes until mixture is smooth.
7. Spoon into serving bowls and top with melted Butter or Ghee. Serve hot.
8. You may sprinkle some sugar and powdered cinnamon on top.



KOFTA (GROUND MEAT STEW)

الكفتة

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 35 - 40 minutes

Serving: 5 - 6 persons

درجة المهارة: متوسطة **
مدة الطبخ: 35 - 40 دقيقة
الكمية: 5 - 6 أشخاص

Kofta Mixture:

500	Grams	Veal or Lamb Meat
1	Large	Onion
1/2	Bunch	Parsley
1/2	Teaspoon	Cinnamon
1	Teaspoon	Mixed spices
1	Teaspoon	Salt
1/2	Teaspoon	Black pepper

خليطة الكفتة:			
500	جرام	لحم بقر أو غنم	
1	حبة كبيرة	بصل	
1/2	حزمة	بقدونس	
1/2	ملعقة صغيرة	قرفة	
1	ملعقة صغيرة	بهارات متنوعة	
1	ملعقة صغيرة	ملح	
1/2	ملعقة صغيرة	فلفل أسود	

Tomato Sauce:

2 - 3	Tablespoons	Oil
1/4	Cup	Pine nuts
1	Large	Onion, sliced
2 - 3	Cloves	Garlic, crushed
3 - 4	Medium	Tomatoes, seeded, peeled, chopped
1	Teaspoon	Salt
1/4	Teaspoon	Black pepper
1.5	Cups	Water

صلصة الطماطم:			
3 - 2	ملعقة كبيرة	زيت	
1/4	كوب	صفوف	
1	حبة كبيرة	بصل، شرائح	
3 - 2	فصوص	ثوم، مهروس	
4 - 3	حبة متوسطة	طماطم منزوعة البذور، مقشرة مقرّمة	
1	ملعقة صغيرة	ملح	
1/4	ملعقة صغيرة	فلفل أسود	
1.5	كوب	ماء	

www.manalonline.com

1. اسحقفي اللحم فينود 4950 (كما في الصورة). استعفي قمرى (القوق الرقيقة أو المتوسطة اللحم، ضعي وعاء الخلطة الاستانلى سليل تحت مفرمة اللحم لكي ينزل فيها اللحم أثناء قمره
2. تقطعي على أدنى سرعة وأدلي بوضع اللحم، البصل والبقدونس في فتحة التهوية التي في المفرمة، استعلي أداة الدح لكي تصفطي على اللحم ببطء لتسهيل عملية القرم.
3. اسيفي القرفة، البهارات، الملح والفلفل إلى خليط اللحم المزوم، قلبي جيداً بأطراف أيديك إلى أن تصبح الكفتة ناعمة
4. شكلي الكفتة إلى أصابع مقاس 8 x 2 سم أو حديد، بالرخبة، اتركها جانباً.
5. سخني الزيت في مقلاة عميقة، اقلي الصفوف إلى أن يصبح ذهبي، اخرجيه واطركه جانباً.
6. اسيفي بضع حبات من أصابع الكفتة وقلبيها إلى أن تصبح ذهبية اللون، اخرجها واتركها جانباً ثم اكلمي طلع حبة الكفتة بنفس الطريقة.
7. إلى نفس المقلاة اسيفي البصل والثوم وهي إلى أن يصبح البصل شفاف اللون اسيفي الطماطم، الملح والفلفل الأسود والماء إلى الخليط بعل على نار متوسطة.
8. اسدي الكفتة إلى المقلاة، غطيها واطركها تغطي بهدوء 20 - 25 دقيقة إلى أن تصبح البصلصة كثيفة القوام وتصبح الكفتة رطبة على الصفوف فوق الكفتة، قدمها مع الأرز أو الخبز.

Meat Mincer

مفرمة اللحم فينود 4950 ستساعدك على قمر اللحم بثلاثة مستويات مختلفة من النعومة فيمكنك قمر اللحم ناعم جداً أو ناعم أو خشن، يمكنك دائماً تجهيز أطباقك حسب رغبتك.

KENWOOD 4950 Meat Mincer will mince your meat in three different thicknesses, very fine, fine and coarse. So you will always prepare your meat dishes the way you like it.

MAIN DISH



www.mammoth.com

1. Use KENWOOD Kitchen Machine. Attach the A950 meat mincer (as shown in the picture) using the fine or medium holes disc. Place the stainless steel bowl under the mincer to collect the Kofta mixture.
2. Switch on to minimum speed and start to feed the mincer's feeding tube with meat, onion and parsley, use the pusher to push the meat slowly.
3. Add cinnamon, spices, salt and pepper to the minced meat and mix with your fingers until mixture is smooth.
4. Shape Kofta into 8x2 cm logs. Keep aside.
5. Heat oil in a deep frying pan. Fry the pine nuts. Remove and keep aside.
6. Add few pieces of Kofta and stir fry until they are light golden. Remove and add more pieces until all Kofta are fried.
7. To the same oil add onion and garlic and cook until transparent. Add tomatoes, salt, black pepper and water. Bring to boil on medium heat.
8. Return the fried Kofta to the pan. Cover and leave to simmer 20 – 25 minutes until sauce is thick and Kofta is tender.
9. Sprinkle with fried pine nuts. Serve with rice or bread.



MARAK (VEGETABLE PUMPKIN STEW)

تشريبه مرق اللحم بالقرع

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 2 Hours

Serving: 5 - 6 servings

مرجبة المهيولة، متوسطة **

مدة الطبخ: ساعتين

الكمية: 5 - 6 أشخاص

1	Kg	Lamb shoulder or leg cut into chunks	ككتف أو فخذ غنم مقطع	كيلو	1
2 - 3	Tablespoons	Oil	زيت	2 - 3	معلقة كبيرة
2	Medium	Chopped onions	بصل، مفروم	2	حبة متوسطة
3 - 4	Cloves	Garlic, crushed	ثوم، مهروس	4 - 3	فصوص
1	Teaspoon	Mixed spices	بهارات، مث. كاك	1	معلقة صغيرة
1	Teaspoon	Cumin, ground	كمون مطحون	1	معلقة صغيرة
1	Tablespoon	Ground coriander	كزبرة ناعمة	1	معلقة صغيرة
2	Teaspoons	Salt	ملح	2	معلقة صغيرة
1/2	Teaspoons	Black pepper	فلفل اسود	1/2	معلقة صغيرة
3	Pieces	Dried Lime (lomy)	لومي مجفف	3	قطع
4	Medium	Tomatoes	طماطم	4	حبة متوسطة
3	Small	Cubed pumpkins	قرع، مقطع مكعبات	3	حبة صغيرة
2	Medium	Cubed carrots	جزر، مكعبات	2	حبة متوسطة
2	Medium	Green or red Chillies, sliced	فلفل الحضر	2	حبة متوسطة
2 - 3	Loafs	Rokak, Khoubiz, Arabic thin bread	او احمر، شرائح خبز رقاقى و مساج	2 - 3	رغيف
		Chopped parsley or coriander			بقدونس او كزبرة، مفروم

1. في قدر ستانيس ستيل، سخني الزيت، اضيفي قطع اللحم وقلبيها عدة مرات الى ان تصبح ذهبية اللون. اضيفي البصل والثوم وقلبي الى ان يصبح ذهبي اللون وشفاف.
2. اضيفي البهارات، الكمون، الكزبرة، الملح والفلفل الحار الى اللحم. اخذي اللحم الى مرق اللحم يغلي. انزعي الرغوة المتكوثة على سطح اللحم وتخلصي منها.
3. استلقي حراسه كينوود A930 (كما هي الصورة). ثبتيها على عجان كينوود قطعي الطماطم الى ارباع، ضعيها في الهارسة، شغلي على اقل سرعة الى ان تحصل على عصير او خلاصة الطماطم، يمكنك زيادة سرعة الجيار الى رقم 1 او 2 مع الحرص على عدم تقاثر العصير.
4. سبي خلاصة او عصير الطماطم فوق اللحم، غطي القدر واتركيه يغلي لمدة لجوالي ساعة ونصف الى ان يتضج اللحم.
5. اضيفي القرع، الجزر والفلفل، اضيفي مزيد من الماء اذا كان المرق قليلا.
6. اخبضي على نار هادئة 20 - 25 دقيقة الى ان تقضج الخضراوات.
7. قطعي الخبز الى قطع صغيرة، ضعي الخبز في طبق تقديم، ضعي المرق واللحم والخضراوات فوق الخبز، انثري عليه انيقوونز او الكزبرة، قدميه ساخنا.

Sieve

استخدمي بهنصر او خلاصة الطماطم المذاق يوميا في مطبخك. اضيفي الطماطم الى ارباع ثم ضيها في مصفاة الطماطم كينوود A930 واحصلي على طماطم معصورة في وقت قصير، مصفاة كينوود ابدأ مازالت دافئة وورقة معدنية من الخضراوات، والفراخ والعديد وايضا تجبير طعام الأطفال.

Enjoy the fresh tomato juice daily in your kitchen. Just place the quartered tomatoes in KENWOOD A930 Sieve and puree the

MAIN DISH



1. In a heavy based stainless steel pan heat oil and fry meat chunks until light golden. Add onion and garlic and stir fry until transparent.
2. Add spices, cumin, coriander, salt and pepper. Add dried lime, cover the meat with water and bring to boil. Remove the rim off the top of the meat and discard.
3. Use KENWOOD Kitchen Machine. Attach KENWOOD A150 Sieve (as shown in the picture), cut tomatoes into quarters and place into the sieve, switch to minimum speed and process until tomatoes are pureed, you may increase speed slowly to #1 or #2 but reduce if juice splashes.
4. Pour the tomato puree on the meat. Cover the pan and simmer 1 1/2 hours until meat is tender.
5. Add pumpkin, carrots, and chillies. Add more water as needed.
6. Simmer 20 – 25 minutes until vegetables are tender.
7. Cut Rokak bread into small pieces and place in serving dish. Ladle meat, vegetables and sauce on top and sprinkle with coriander. Serve hot.



LEGAIMAT (SWEET DUMPLINGS)

اللقيمات

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 10 - 15 minutes

Serving: 10 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **

مدة الطبخ: 10 - 15 دقيقة

الخدمة: 10 أشخاص

1 1/4	Cups	Flour	دقيق	كوب	1 1/4
1/4	Cup	Potato flakes	بطاطس مجففة	كوب	1/4
1	Tablespoon	Quick dry yeast	خميرة فورية خفيفة	ملعقة كبيرة	1
1	Tablespoon	Sugar	سكر	ملعقة كبيرة	1
1/8	Teaspoon	Salt	ملح	ملعقة صغيرة	1/8
1/2	Teaspoon	Saffron strands	زعفران	ملعقة صغيرة	1/2
3/4	Cup	Very warm Water	ماء دافئ جداً	كوب	3/4
1/2	Cup	Buttermilk	لبن خاثر	كوب	1/2
Sugar Syrup:			شراب السكر (الشيرة - القطر):		
1 1/4	Cups	Sugar	سكر	كوب	1 1/4
1/2	Cup	Water	ماء	كوب	1/2
1	Tablespoon	Lemon juice	عصير ليمون	ملعقة كبيرة	1
1/4	Teaspoon	Saffron strands	زعفران	ملعقة صغيرة	1/4
For Frying: Corn oil			لغلي: زيت ذرة		

www.manalonline.com

1. في وعاء السكافولي نأخذ المرفق مع دافئ أن يكون. ضعي الدقيق، البطاطس، الخميرة، السكر، الملح والزعفران.
2. نضرب المضرب (كما في الصورة)، شغلي على سرعة بطيئة إلى أن تختلط المقادير مع بعضها.
3. اضيفي الماء، اللبن الخاثر، واخفقي على سرعة رقم 1 لمدة 2 - 3 دقائق إلى أن تحصلي على عجينة ناعمة.
4. غطي الوعاء بفوطة مبللة، اتركيه في مكان دافئ 40 - 50 دقيقة إلى أن يتضاعف الحجم وتكثر فيه الفقاعات.
5. قلب العجينة لكي تختفي الفقاعات، شطفيها واتركيها لترتاح ويتضاعف حجمها مرة أخرى.
6. سخني الزيت في مقلاة عميقة. استعملي ملعقة صغيرة مدهونة بالزيت. غذي حوالي نصف ملعقة صغيرة من العجينة في اسقطي العجينة في الزيت الحار لتصبح مباشرة على شكل كرة صغيرة. عملي عدة كرات إلى أن تمامي المائدة، قلبي اللقيمات في الزيت الحار إلى أن تصبح ذهبية اللون.
7. ضعي اللقيمات في شراب السكر ثم انقليها إلى طبق التقديم.
8. شراب السكر: في قدر متوسط الحجم ضعي السكر، الماء، عصير الليمون والزعفران. ضعي القدر على النار إلى أن يغلي ثم خففي النار واتركيها يطهى بهدوء 5 - 8 دقائق. اتركيه يبرد.

K-Beater

استعملي مضرب كينورد SSTM K لتجهيز العجينة المثيرة لهذا الطبق العربي الشهير. بعد تجهيز وحلط العجينة يمكنك تركها في وعاء الخلط المستعمل حتى تنضج ويتضاعف حجمها إلى أن تصبح جاهزة للغلي.

Use KENWOOD SSTM K beater to prepare the batter for this famous Arabian sweet. After preparing the batter you can leave it in the stainless steel bowl to rest and



www.muslimahonline.com

1. In KENWOOD Kitchen Machine stainless steel bowl, put flour, potato flakes, yeast, sugar, salt and saffron.
2. Attach the K-beater (as shown in the picture) and switch on low speed to mix dry ingredients well.
3. Add water, buttermilk and beat on speed #1 for 2 – 3 minutes until batter is smooth.
4. Cover the bowl with wet cloth and leave in a warm area 40 – 50 minutes until foamy with a lot of bubbles.
5. Stir well to remove air bubbles. Cover and leave to rest and double again.
6. Heat oil in deep frying pan. Use oiled teaspoon and measure around half teaspoon of the batter and drop it into the hot oil, make more legaimat balls until frying pan is full. Stir slowly until they become golden in color.
7. Dip the fried dumpling into sugar syrup and arrange in serving platter.
8. **Sugar syrup:** in a medium casserole, put sugar, water, lemon juice and saffron, bring to boil then simmer 6 – 8 minutes. Keep cool.



VANILLA ICE CREAM

آيس كريم الفانيلا

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 15 minutes

Serving: 6 - 8 servings

درجة المهارة: متوسطة **

وقت الطبخ: 15 - 20 دقيقة

الكمية: 6 - 8 أشخاص

Custard Mixture:

2	Cups	Milk
2	Cups	Thick Cream
2	Teaspoons	Vanilla
3/4	Cup	Sugar
6	Large	Egg yolks
1	Teaspoon	Almond essence
		Chocolate Sauce, Strawberries

خليط الكاسترد :

2	كوب	حليب
2	كوب	كريم - دويل كريم
2	ملعقة صغيرة	فانيلا
3/4	كوب	سكر
6	سفار	بيضة
1	ملعقة صغيرة	نكهة اللوز
		شراب الشوكولاتة، فراولة

www.mandalonline.com

1. قوّل حوالي 24 ساعة في تجهيز لآيس كريم، ضعي وعاء تحصيل آيس كريم في الفريزر . ضعي المضروب وعصاة الجهاز في الثلاجة.
2. خليط الكاسترد: ضعي الحليب، الكريم والفانيلا في قدر ستانليس ستين سميك القاعدة، دعيه على نار هادئة الى ان يبدأ بالغليان.
3. في هذه الأثناء اخففي سفار قبيض و تسكر هي وعاء بالمضروب الفينكي ، قلبي الى ان يحصل جيداً - صبي خليط الحليب الى ان فوق خايل، السكر والماء، قايي جيداً.
4. انقضي الخليط الى القدر مرة ثانية . سخّبه بهدوء مع قلب الكاسترد من 8 - 10 دقائق الى ان يصبح سميكاً. لا اختار وضع الكاسترد يجب ان يقطع ظهر المنعقة الخشبية خفيفة خفيفة منه، لا تسعي الكاسترد يخلي فقد يتكثف.
5. صفى الكاسترد في وعاء سليل ، اضيفي نكهة اللوز وقلبي جيداً، غطيه واتركيه الى ان يبرد.
6. استعملي عجان كينوود، قمتي وعاء صنع الآيس كريم A957 (كما هي الصورة) وشغلي على أعلى سرعة، الساعلي الجري الخاص بالوجود على شحة انقطاع صبي خليط الكاسترد من هذا لجري مع استمرار التشغيل الى ان تماسك الكاسترد وينحول الى آيس كريم، يتراوح الوقت ما بين 25 - 30 دقيقة.
7. شكلي الكاسترد على شكل كرات آيس كريم، ضعيها في كؤوس، لتخدم، وزعي فوقها شراب الشوكولاتة والفراولة.
8. د'الم تستعملي آيس كريم مباشرة ضعيه في وعاء، محكم الاغلاق واحتفظه في الفريزر لحين الحاجة.

Ice Cream Maker

استعملي تناول آيس كريم من صنع وديك. وبالنكهة والطعم الذي تفضليه. استعملي صانع آيس كريم من كينوود A957 لإعداد آيس كريم بسهولة ويسر، وهدية لأسرتك ليقاوموا طازجا وتذوّق في كل مرة.

Enjoy your own homemade ice cream with your preferred flavor or taste. Easy to prepare in KENWOOD A957 Ice Cream maker and you may serve it fresh to your



1. Twenty four hours in advance, place the KENWOOD A957 Ice Cream Maker freezing bowl in the freezer. Place the paddle and cover in refrigerator as well.
2. Custard mixture: Place milk, cream and vanilla in a heavy-based stainless steel pan. Bring slowly up to boiling point.
3. Meanwhile, beat with balloon whisk the egg yolks and sugar together in a bowl until thick and creamy. Pour in the hot cream mixture and stir well.
4. Return the mixture back into the pan and heat gently, stirring until the custard thickens enough to lightly coat the back of a wooden spoon, about 8 to 10 minutes. Do not bring to the boil or it will curdle. Strain in glass or steel bowl. Add the almond essence and mix well. Cover and cool.
5. Use KENWOOD Kitchen Machine. Attach the A957 Ice Cream maker (as shown in the picture). Switch on minimum speed. Using the chute, pour the custard mixture into the ice cream bowl. Process the custard until thick and firm, about 25 to 30 minutes.
6. Scoop into balls and serve it with chocolate sauce and strawberries.
7. If the ice cream is not to be used immediately transfer it to an air tight container and freeze until it is required.



STRAWBERRY TORTE

تورته الفراولة

Difficulty: Intermediate **
Cooking Time: 25 minutes
Serving: 6 - 8 servings

درجة الصعوبة: متوسطة **
مدة الطبخ: 25 دقيقة
الكمية: 6 - 8 أشخاص

Cake:

2	Cups	Flour
2	Teaspoon	Baking powder
1/2	Teaspoons	Salt
1/2	Cup	Butter, Soft
1.5	Cup	Sugar
3	Large	Eggs
1	Teaspoons	Vanilla
1	Cup	Milk
1	Teaspoons	Orange or Lemon Zest, grated

الكمية:	المكونات:
2	كوب دقيق
2	ملعقة صغيرة بيكنج باودر
1/2	ملعقة صغيرة ملح
1/2	كوب زبدة طرية
1.5	كوب سكر
3	حبة كبيرة بيض
1	ملعقة صغيرة فانيليا
1	كوب حليب
1	ملعقة صغيرة قشر البرتقال أو الليمون - مبشور

Frosting:

3	Cups	Whipping Cream, Chilled
1/2	Cup	Powdered Sugar
2	Baskets	Strawberries
		Roasted Sliced Almond

الكمية:	المكونات:
3	كوب كريمة للعصق، مبردة في الثلاجة
1/2	كوب سكر ناعم
2	سلة فراولة
	لوز شرائح محمص

1. سخني الفرن، درجة حرارة 180 درجة مئوية. ادهني بالزبدة ورشي بالدقيق 2 قالب مستدير عكاس 8 x 1 1/2 بوصة، اتركيه جانباً.
2. الكيك: اطي وعاء مناسب، انخلي الدقيق، بيكنج باودر والملح، اتركيه جانباً.
3. في وعاء كشور، في الوعاء الستانلس، سنال، ضعي الزبدة والسكر، ثبتي المضرب الكهربائي (كما في الصورة)، واخلطي على سرعة رقم 2 واخلقي لمدة دقيقة واحدة الى ان يصبح الخليط ناعماً، ثم زيدي السرعة الى رقم 4 واخلقي 2 - 3 دقيقة الى ان يصبح الخليط خفيفاً وهشاً وفاتح اللون.
4. اذني البيض، بوضعية واحدة في كل مرة مع استمرار الخفق بعد كل إضافة الى ان تختلط المكونات جيداً. اضيفي الدقيق بالتبادل مع الحليب مع استمرار الخفق بعد كل إضافة الى ان تختلط المكونات جيداً. اضيفي الفانيليا وبرش البرتقال واذني خلط الكيك بالتساوي بين الفالينين.
5. اميزي 20 - 25 دقيقة الى ان يتضخ الكيك، الخشيري الشخج يادخال غود خشبي فاذا خرج نظيفاً يشون الكيك قد يتضخ غص الكيك يبرد تماماً.

Balloon Whisk

مضرب كينوود الشبكي SSTM مصنوع بكفاءة من حلقات سلكية رفيعة، مناسب لعملية ادخال الهواء في الأطعمة، مثل خفق الكريمة وايضاً خفق وخلط مكونات خليط الكيك، استعماله لطبق المكونات او خلطها مع مزجها مع بعضها.

KENWOOD Balloon whisk is made from loops of fine wire. Best to incorporate air as when whipping cream or preparing cake batter. Use it to whip, beat, emulsify, or

6. الكريمة: ضعي الكريمة والسكر في وعاء الخلاط كينوود الستانلس سنال.
7. ثبتي مضرب كينوود الشبكي واخلطي على سرعة رقم 2، اخلقي لمدة دقيقة الى ان يصبح الكريمة ناعماً، اخلطي على سرعة 4 لمدة 1 - 2 دقيقة الى ان تصبح الكريمة هشة وخفيفة، لا تخفقي أكثر من اللازم.
8. اذني الكيك الى نصفين، ضعي حوالي كوب من الكريمة المخفوقة على طبقة من الكيك، واذني بعض الفراولة ثم كرري ذلك، واذني الكريمة على جوانب وسطح الكيك، واذني شرائح اللوز على جوانب التورته. واذني الفراولة على سطح التورته، ضعيها بالثلاجة الى ان تبرد تماماً.



www.mamabonline.com

1. Heat oven 180C. Grease and flour two 8 x 1 1/2 inch round baking pans. Set aside.
2. **Cake:** Sift together flour, baking powder and salt in a bowl. Set aside.
3. In KENWOOD Kitchen Machine stainless steel bowl put the butter and sugar. Attach Balloon Whisk (as shown in the picture) and switch on speed # 2, beat 1 minute until mixture is smooth, then increase to speed #4 and beat 2 - 3 minutes until mixture is light and fluffy.
4. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add flour mixture and milk alternately, beating well after each addition. Stir in vanilla and orange peels. Spread batter evenly into pans.
5. Bake for 20 - 25 minutes or until wooden toothpicks inserted in the center comes out clear. Cool cake completely. Keep it cool.
6. **Frosting:** Put the cream and sugar in KENWOOD stainless steel bowl. Attach Balloon Whisk and switch on speed # 2, whip 1 minute until cream is smooth, then increase to speed #4 and whip 1-2 minutes until cream is light and fluffy. Do not over whip.
7. Chop half of the strawberries to small cubes.
8. Cut each cake in half, put around one cup of whipped cream on one cake layer then some chopped strawberries. Repeat. Spread cream on top and sides of cake. Cover sides with the sliced almonds. Keep in fridge.



تشيز كيك البرتقال والليمون ORANGE AND LEMON CHEESE CAKE

Difficulty: Intermediate

Cooking Time: 3 - 4 Hours

Serving: 8 - 10 servings

درجة الصعوبة: متوسطة

مدة الطبخ: 3 - 4 ساعات

الكمية: 8 - 10 أشخاص

Biscuit Base:

- 1 1/4 Cups Biscuit, finely ground
- 2 Tablespoons Hazelnuts, ground
- 1/2 Cup Butter, melted
- 1/2 Teaspoon Cinnamon

قاعدة البسكويت:

- 1 1/4 كوب بسكويت، ناعم
- 2 ملعقة كبيرة فندق، مطحون
- 1/2 كوب زبدة، مذابة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة

Cheese Mixture:

- 3 Large Oranges
- 1 Large Lemon
- 1.5 Cups Sugar
- 2 Tablespoons Unflavored Gelatin
- 4 Large Eggs
- 1 Teaspoon Vanilla
- 400 Grams Cream Cheese, soft
- 1 Cup Thick Cream

خليط الجبن:

- 3 حبة كبيرة برتقال
- 1 حبة كبيرة ليمون
- 1.5 كوب سكر
- 2 ملعقة كبيرة جيلاتين سادة
- 4 بيضات كبيرة الحجم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 400 جرام جبن طري كامل الدهن
- 1 كوب قشدة

Orange-Lemon Sauce:

- 1/4 Cup Sugar
- 2 Tablespoons Corn Flour
- Whipping Cream

صلصة البرتقال والليمون:

- 1/4 كوب سكر
- 2 ملعقة كبيرة نشا
- كريمة مخفوقة

- 1 قاعدة البسكويت، الحشيرة في سوتية تفتح من البسكويت. مقاس 9 بوصة. هي وعاء متوسط الخلطي البسكويت. البندق. الزبدة والقرحة. ضعي الخليط في قاع وجوانب القالب، مع الضغط جيداً. ضعيفة بالتلاجة.
- 2 حادج. الجبن، ابرشي قشر البرتقال والليمون، اخلطي بالبرش جانبا. اقمعي البرتقال والليمون الى الحادج.
- 3 ابرشي عصارة الحمضيات AT 960 على عجائن كينود (كما في الصورة)، ضعي البرتقال المقطوع على العصارة، اخلطي الى ان تحصل على العصير، اجمعي مقدار 1 كوب من عصير البرتقال و 1/4 كوب من الليمون. اتركه جانبا.
- 4 في قدر متوسط الحجم ضعي 3/4 كوب من عصير البرتقال، 1/4 كوب من عصير الليمون وملعقة صغيرة من برش الحمضيات، اخلطي السكر، الجيلاتين، البيض والفانيليا. قلبي جيداً. ضعي القدر على نار متوسطة مع التقليب باستمرار الى ان يحصل الى درجة الغليان، لا تدعيه يغلي.

Citrus Juicer

عصير البرتقال الطازج لوجبة فطور صحية او خليط من الحمضيات الغذائية لترحب ضيفك
عصارة الحمضيات من كينود AT960 ستجعل تجهيز العصير الطازج سهلاً وسريعاً في 5 دقائق
وتتمكن من الحصول على احتياجاتك اليومية من فيتامين C في أي وقت من اوقات اليوم.

Fresh orange juice for a healthy breakfast
or a blend of citrus juice to welcome your
guests!! KENWOOD AT960 Citrus Juicer
will make all this easy and a very simple to

- 5 في وعاء الخلاط كينود ضعي الجبن. اقلبي وعلقة صغيرة من برش الحمضيات، ابرشي مضرب كينود الشيكسي واخفقي الى ان يصبح الخليط ناعماً. اضيفي خليط الحمضيات والبيض، اخلطي جيداً.
- 6 صببي خليط الجبن في قاع البسكويت في القالب، ضعي القالب بالتلاجة لمدة 3 - 4 ساعات. ابرشي الكريمة المخفوقة وملحها.
- 7 صلصة البرتقال والليمون، في قدر صغير ضعي 1/4 كوب عصير برتقال، السكر، النشا و 1/2 ملعقة صغيرة من برش الحمضيات، دعيه يغلي على نار هادئة مع التقليب باستمرار الى ان يصبح سميكاً. دعيه يبرد قبل الاستعمال.



www.manalonline.com

1. **Biscuit base:** You will need a 9 inch spring-form pan. In a medium bowl, mix biscuit, hazelnut, butter and cinnamon, press onto bottom and sides of the pan. Chill.
2. **Cheese mixture:** Use a citrus zester to peel the orange and lemon, keep the zest aside. Cut the oranges and lemon in half.
3. Attach the AT 960 Citrus Juicer to KENWOOD Kitchen Machine (as shown in the picture). Switch to speed #2. Press and hold down the citrus onto the cone. Measure 1 cup orange juice and 1/4 cup of lemon juice. Keep aside.
4. In a medium saucepan put 3/4 cup of orange juice, 1/4 cup of lemon juice, 1 teaspoon of citrus zest, sugar, gelatin, eggs and vanilla, stir well. Cook over medium heat stirring constantly until mixture just comes to boil. Do not boil. Bring to room temperature.
5. In KENWOOD Kitchen Machine mixing bowl, put cream cheese, thick cream and teaspoon of citrus zest. Attach the Balloon Whisk and mix until mixture is smooth, add the orange juice and egg mixture and mix well.
6. Pour into prepared biscuit base and chill 3-4 hours. Top with whipping cream and sauce.
7. **Orange-Lemon Sauce:** In a small casserole put remaining 1/4 cup orange juice, sugar, corn flour and 1/2 teaspoon citrus zest. Bring to boil on low heat stirring continually until mixture is thick. Keep it cool.



مشروب الأناناس والجزر PINEAPPLE AND CARROTS BLEND

Difficulty: Intermediate **

Cooking Time: 4 - 5 minutes

Serving: 2 servings

درجة المهارة: متوسطة **

مدة الطبخ: 4 - 5 دقائق

الكمية: شخصين

4 - 6	Large	Carrots	جزر	حبة كبيرة	6 - 4
1	Small	Pineapple	أناناس	حبة صغيرة	1
2	Tablespoons	Coconut milk	حليب جوز هند	ملعقة كبيرة	2
2	Teaspoons	Sugar or honey	سكر أو عسل	ملعقة صغيرة	2
4 - 6	Cubes	Ice	مكعبات ثلج	قطع	6 - 4

www.manalonline.com

1. اغسلي الجزر، لا تقشريه، قطعيه بالطول اذا كان سميكاً بحيث يمكنك ادخاله في فتحة التغذية في الجهاز.
2. قشري الأناناس، قطعيه الى مكعبات يمكنك ادخالها في فتحة التغذية.
3. ثبتي عصارة الفواكه A935 على عجان كينوود (كما في الصورة)، ضعي ابريق تحت فتحة العصارة لكي تجمعي فيه العصير.
4. شغلي على سرعة 1 ثم ابدأي بادخال الفواكه من خلال فتحة التغذية مع الضغط عليها بهدوء باستعمال اداة الضغط المرفقة مع الجهاز.
5. ستحصلين على عصير اناناس وجزر صاف جداً، اضيفي حليب جوز الهند والسكر، قلبي جيداً.
6. ضعي مكعبات الثلج في كؤوس التقديم، صبي المشروب على الثلج، قدميه في الحال.

Juicer

عصارة كينوود A935 ممتازة ورائعة لاستخلاص أقصى ما يمكن من خلاصة الفواكه والخضراوات أثناء عصرها، وتمتلك من الحصول على عصائر ومشروبات منعشة وعالية القيمة الغذائية، فهي كل مرة يمكنك ابتكار خلطات جديدة واستعمال تشكيلة مختلفة من الفواكه والخضراوات.

The KENWOOD A935 Juicer is perfect to prepare and extract the maximum juice from fruits and vegetables and will help you to create a healthy and nutritional

www.manalonline.com

1. Wash the carrots, don't peel. Cut to fit the feeding tube.
2. Peel the pineapple and cut into cubes to fit the feeding tube.
3. In **KENWOOD** Kitchen Machine attach the **A935 Juicer** (as shown in picture), fit the clip over the lid before switching on. Place a jug under the juicer to collect the extracted juice.
4. Switch to speed #1 and put the fruits inside feed tube and push down with the pusher.
5. You will get a very pure juice. Add the coconut milk and sugar, stir well.
6. Place ice cubes in glasses, pour the juice into glasses and serve immediately.



المواصفات العامة لمكينه كينوود

Titanium Series			KM600 Series		رقم الموديل
					
KM007	KM005	KM001	KM600		
Limited Edition Major	Major	Chef	Major Classic		
4.55 كغ	4.55 كغ	2.72 كغ	4.55 كغ	السعة - كيك	سعة تحضير الطعام
2.4 كغ	2.4 كغ	2.18 كغ	2.4 كغ	السعة الإجمالية للعجين	
16 max	16 max	12 max	16 max	السعة - الكريمة	
910 غ	910 غ	680 غ	910 غ	السعة - طحين الحلويات	
6.7 لتر	6.7 لتر	4.6 لتر	6.3 لتر	سعة القدر	المواصفات
ستينلس ستيل مع مقبض	ستينلس ستيل مع مقبض	ستينلس ستيل مع مقبض	ستينلس ستيل	القدر	
ستينلس ستيل	ستينلس ستيل	ستينلس ستيل	مغطى باللين	مضرب العجين	
ستينلس ستيل	ستينلس ستيل	ستينلس ستيل	ستينلس ستيل	مضرب شبكي	
ستينلس ستيل	ستينلس ستيل	ستينلس ستيل	مغطى باللين	مضرب الكيك	
سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعات مختلفة وسرعة عالية مباشرة	سرعة الموتور	
1200W	1200W	1000W	800W	قدرة الموتور	
مفرمة. خلاط ستينلس ستيل. مطحنة. محضرة طعام. عصارة	مفرمة. خلاط زجاج	مفرمة. خلاط زجاج	مفرمة. خلاط زجاج. مطحنة. قدر بلاستيك	الملحقات الإضافية مع المكينه	الاختيارات المتعددة
أكثر من 22 ملحق	أكثر من 22 ملحق	أكثر من 22 ملحق	أكثر من 20 ملحق	الملحقات الأخرى المتوفرة لدى الوكيل المحلي	